

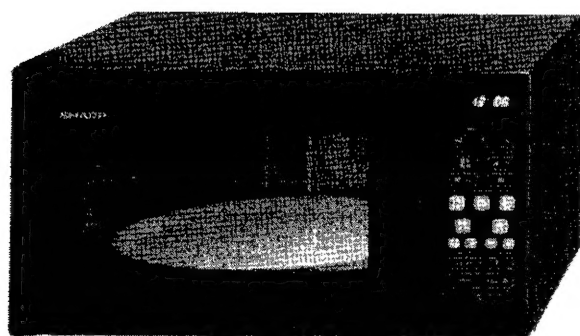
# SHARP



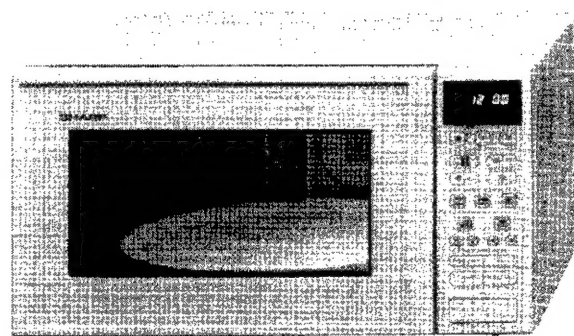
MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH  
FOUR À MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE  
MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK

MODELL  
MODÈLE  
MODEL

## R-7A53(B)/(W)



R-7A53(B)



R-7A53(W)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

<b>D</b>	<b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.	Seite <b>1/D-1</b>
<b>F</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b> Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.	Page <b>31/F-1</b>
<b>NL</b>	<b>GEbruIKSAANWIJZING</b> Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.	Bladzijde <b>61/NL-1</b>

## 850W(IEC 705)

D

**Achtung**

Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F

**Avertissement**

Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL

**Waarschuwing**

De niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in nietgesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

**D****INHALT**

EINFÜHRUNG .....	D-1	AUFTAU-AUTOMATIK .....	D-14
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	D-1	GAR-AUTOMATIK .....	D-16
WARNHINWEISE .....	D-1	MANUELLER BETRIEB .....	D-20
VORSICHTSMASSREGELN .....	D-4	MIKROWELLENBETRIEB .....	D-20
HINWEISE .....	D-4	HEISSLUFTBETRIEB .....	D-21
AUFSTELLANWEISUNGEN .....	D-5	Vorheizen .....	D-21
ZUBEHÖR .....	D-6	GRILL BETRIEB .....	D-23
GERÄTETEILE .....	D-7	KOMBIBETRIEB .....	D-23
VOR INBETRIEBNAHME .....	D-9	GAREN MIT VERSCHIEDENEN	
EINSTELLUNG DER UHR .....	D-9	FOLGEN .....	D-25
STOP .....	D-9	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN .....	D-26
AUTOMATIKPROGRAMME .....	D-10	LÄNGER (▲)/KÜRZER (▼) TASTEN .....	D-26
MELDUNGEN AUF DEM		PLUS-TASTE +1min .....	D-27
DISPLAY .....	D-10	ZEITSCHALTUHR/PAUSE .....	D-28
WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE		NÜTZLICHE VERFAHREN .....	D-29
AUTOMATIKPROGRAMME .....	D-11	REINIGUNG UND PFLEGE .....	D-29
SOFORT-START-		FUNKTIONSPRÜFUNG .....	D-30
ERHITZUNGSAUTOMATIK .....	D-12	TECHNISCHE DATEN .....	D-30

**F****TABLE DE MATIÈRES**

INTRODUCTION .....	F-1	ACTION INSTANTANÉE .....	F-12
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE		DÉCONGÉLATION SIMPLE .....	F-14
SÉCURITÉ .....	F-1	CUISSON AUTOMATIQUE .....	F-16
AVERTISSEMENT .....	F-1	FONCTIONNEMENT MANUEL .....	F-20
PRÉCAUTION .....	F-4	CUISSON PAR MICRO-ONDES .....	F-20
REMARQUE .....	F-4	CUISSON PAR CONVECTION .....	F-21
INSTALLATION .....	F-5	Préchauffage .....	F-21
ACCESSOIRES .....	F-6	CUISSON AU GRIL .....	F-23
LES ORGANES ET COMMANDES		CUISSON COMBINÉE .....	F-23
DU FOUR .....	F-7	PROGRAMMATION ENCHAÎNÉE .....	F-25
MISE EN SERVICE .....	F-9	AUTRES-FONCTIONS .....	F-26
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	F-9	TOUCHES PLUS (▲)/MOINS (▼) .....	F-26
ARRÊT .....	F-9	FONCTION "MINUTE PLUS" .....	F-27
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE .....	F-10	MINUTERIE/PAUSE .....	F-28
MESSAGES APPARAISSANT SUR		MÉTHODE PRATIQUE .....	F-29
L'ÉCRAN .....	F-10	ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	F-29
PRÉCAUTIONS EN CE QUI CONCERNE LE		AVANT D'APPELER LE DÉPANNEUR .....	F-30
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE ...	F-11	FICHE TECHNIQUE .....	F-30

**NL****INHOUDSOPGAVE**

INLEIDING .....	NL-1	ONTDOOI AUTOMAAT .....	NL-14
BELANGRIJKE VOORZORGSMAAT		AUTOMATISCH PROGRAMMA .....	NL-16
REGELEN .....	NL-1	BEDIENING MET DE HAND .....	NL-20
WAARSCHUWING .....	NL-1	KOKEN MET DE MAGNETRON .....	NL-20
LET OP .....	NL-4	KOKEN VAN CONVECTIE .....	NL-21
OPMERKING .....	NL-4	Voorverwarmen .....	NL-21
INSTALLATIE .....	NL-5	KOKEN MET DE GRILL .....	NL-23
TOEBEHOREN .....	NL-6	KOMBINATIE-KOKEN .....	NL-23
NAMEN VAN ONDERDELEN .....	NL-7	MEERFASE KOKEN .....	NL-25
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN .....	NL-9	ANDERE HANDIGE KENMERKEN .....	NL-26
INSTELLEN VAN DE KLOK .....	NL-9	MEER (▲)/MINDER (▼) TOETSEN .....	NL-26
STOPPEN .....	NL-9	MINUUT TOEVOEGFUNKTIE .....	NL-27
AUTOMATISCHE FUNKTIES .....	NL-10	KOOKWEKKER/AANHOUD .....	NL-28
BOODSCHAP IN DE DISPLAY .....	NL-10	HANDIGE METHODE .....	NL-29
OPMERKING AANGAANDE		ONDERHOUD EN REINIGEN .....	NL-29
AUTOMATISCHE FUNKTIES .....	NL-11	IN GEVAL VAN STORINGEN .....	NL-30
ONMIDOELLIJKE AKTIE .....	NL-12	SPECIFICATIES .....	NL-30

# EINFÜHRUNG

## Zweck dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen zeigen, was Ihr Gerät alles kann. Sie hilft Ihnen, das Bedienfeld und alle Funktionen des Gerätes zu verstehen, und es werden alle wichtigen Vorgänge in einfachen Schritten erklärt.

Außer dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie noch ein Mikrowellen-Kochbuch, das speziell für Ihr Gerät gestaltet wurde. Die wichtigsten Informationen für den Betrieb des Gerätes finden Sie in dieser Anleitung. Diese grundlegenden Anleitungen werden durch das Mikrowellen-Koch-

buch ergänzt und vervollständigt. Die Bedienungsanleitung und das Kochbuch sollen daher zusammen verwendet werden.

### WICHTIGER HINWEIS:

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dies dient Ihrer eigenen Sicherheit und schützt das Gerät vor Beschädigungen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Referenz an einem sicheren Ort auf.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**ALLGEMEINES** – Mikrowellengeräte müssen während des Betriebs beaufsichtigt werden. Zu lange Garzeiten und zu hohe Leistung führen zu Überhitzung. Bei starker Überhitzung kann Ihre Speise verbrennen und es besteht Brandgefahr.

**WARNHINWEISE** – Zur Vermeidung von Bränden und Beschädigungen des Gerätes sowie Verbrennungen, elektrischem Schlag oder Verletzungen von Personen:

## Vermeiden von Bränden

- 1) **Aufsicht** – Mikrowellengeräte müssen während des Betriebs beaufsichtigt werden.
- 2) **Einstellung der Garzeiten und der Leistungsstufe** – Folgen Sie unbedingt den Hinweisen dieser Anleitung und dem beiliegenden Kochbuch von SHARP. Ein Überschreiten der empfohlenen Garzeiten bzw. der Leistungsstufe kann zur Überhitzung bzw. zum Verbrennen der Lebensmittel führen oder das Gerät beschädigen.  
Beim Garen oder Erhitzen von Speisen mit einem hohen Zucker- oder Fettgehalt, z.B. Weihnachtsstollen, Hackfleischpasteten oder Obstkuchen, ist besondere Vorsicht geboten.
- 3) **Brandgefahr** – Wenn Lebensmittel durch zu hohe Temperaturen anbrennen oder zu rauchen beginnen, die Gerätetür geschlossen halten. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen oder die Stromversorgung an der Installationssicherung oder im Sicherungskasten unterbrechen.  
Wenn Sie diese Maßnahmen nicht durchführen, können sich die Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigen.
- 4) **Einweggeschirr** – Nur für Mikrowellengeräte geeignetes Material verwenden! Das Gerät auf keinen Fall unbeaufsichtigt lassen, während Lebensmittel in Einweggeschirr aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erhitzt oder gegart werden.
- 5) **Belüftung** – Keine leicht brennbaren Gegenstände in der Nähe der Lüftungsöffnungen aufstellen, da heiße Luft austritt.
- 6) **Metallteile** – Metallteile oder Stücke mit Metallteilen, z.B. Schrauben, Metallbänder oder Metallgriffe, die zum Verschluss von Papier, Kochbeuteln oder von Lebensmitteln verwendet werden, müssen unbedingt entfernt werden. Sie können schmelzen oder durch elektrische Entladungen in Brand geraten.
- 7) **Öle und Fette** – Kein Öl oder Fett zum Fritieren erhitzen. Die Temperatur kann nicht kontrolliert werden, es kann überhitzen und in Brand geraten.
- 8) **Popcorn** – Bereiten Sie Popcorn ausschließlich in speziellem Mikrowellen - Popcorn - Geschirr zu. Die Nichtbeachtung kann gefährlich und das Ergebnis schlecht sein. Benutzen Sie kein Öl, außer wenn der Hersteller ausdrücklich darauf hinweist.  
Hinweis : Halten Sie die empfohlene Erhitzungszeit genau ein.
- 9) **Lebensmittel im Garraum** – Benutzen Sie den Garraum nicht zum Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Gegenständen, auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- 10) **Spritzschutz** – Nach jedem Gebrauch den Spritzschutz an der rechten Wand des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen, um alle Spritzer zu beseitigen.  
Wenn Fettspritzer auf dem Spritzschutz zurückbleiben, können sie beim nächsten Betrieb des Gerätes überhitzen, zu rauchen beginnen oder sogar in Brand geraten.

# FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.


## 1. Stromversorgung

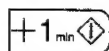
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.  
Überprüfen Sie, ob die Installationssicherung des Hauses funktioniert.

## 2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür auf?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

## 3. Stellen Sie einen Meßbecher mit etwa 150ml Wasser in das Gerät und schließen sie die Tür.

Die Garraumbeleuchtung sollte beim Schließen der Tür erlöschen. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe HIGH  programmieren.



x 1

### A. Brennt die Garraumbeleuchtung?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

### B. Dreht sich der Drehteller?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in Uhrzeigersinn oder Gegenuhrzeigersinn.

Arbeitet die Lüftung?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

### C. Ertönt nach einer Minute ein akustisches Signal und erlöscht die Garanzeige?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Ist die Garanzeige erloschen?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

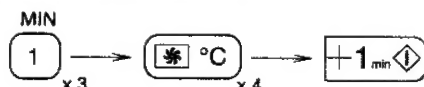
### D. Ist das Wasser nach dem oberen Betrieb heiß?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

## 4. Das Glas aus dem Gerät nehmen.

Das Gerät für 3 Minuten auf 180°C programmieren.

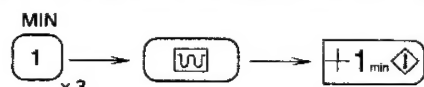
Die folgenden Tasten berühren:



### A. Ist der Innenraum des Gerätes nach drei Minuten warm?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

## 5. Das Gerät für 3 Minuten auf GRILLBETRIEB programmieren.



### A. Wird nach 3 Minuten das Grill-Heizelement rot?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

# TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	:	220-230V, 50Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	:	Mindestens 16A Sicherung/mindestens 16 A Sicherungsautomaten
Leistungsaufnahme	:	Mikrowelle : 1,5kW
	:	Heißluft : Max. 1,35kW
	:	Grill : 2,35kW au maximum
	:	Kombibetrieb : 2,8kW
Leistungsabgabe	:	Mikrowelle : 850W (IEC 705)
	:	Heißluft-Heizelement : 1,3kW
	:	Grill-Heizelement : 1,0kW
Mikrowellenfrequenz	:	2450 ± 50MHz
Außenabmessungen	:	550mm(B) × 312mm(H) × 491mm(T)
Garraumabmessungen	:	381mm(B) × 205mm(H) × 375mm(T)
Garrauminhalt	:	29.3Liter
Garraumlampe	:	25W/220-230V
Gar-Gleichmäßigkeit	:	Drehteller-System (ø360mm)
Gewicht	:	Ca. 24kg



# INTRODUCTION

## **But d'établissement du mode d'emploi du four**

Ce mode d'emploi du four a pour but de vous montrer ce que votre four peut faire. Ceci vous aidera à comprendre le tableau de commande et toutes les fonctions du four. Grâce à ce mode d'emploi du four, vous pouvez réaliser facilement toutes sortes de choses.

En plus de ce mode d'emploi, il vous sera fourni un livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes spécialement établi pour accompagner votre four. Cependant, toutes les informations, dont vous aurez besoin pour faire marcher votre nouveau four, sont incluses dans ce mode d'emploi. Ces informations de base pour la cuis-

son sont complétées par les recettes plus détaillées dans ledit livre. En fin de compte, le mode d'emploi du four et le livre de recettes pour cuisson à micro-ondes sont destinés à être utilisés ensemble.

### **REMARQUE IMPORTANTE:**

Avant que vous ne fassiez quoi que ce soit avec votre four, veuillez lire ce mode d'emploi. Ceci est important pour votre sécurité et pour assurer que vous n'endommagez pas votre nouveau four.

Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi du four dans un endroit sûr pour vous servir de future référence.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

**GÉNÉRALITÉS** – Les fours à micro ondes doivent être surveillés lors de l'utilisation. Une durée de cuisson trop longue et une puissance trop grande peuvent provoquer une surchauffe de l'appareil. En cas de surchauffe intense votre plat peut brûler et peut provoquer un début d'incendie.

**AVERTISSEMENT** – Pour éviter que votre four ne prenne feu et ne s'endommage et pour prévenir les personnes contre le risque de brûlures, le choc électrique ou la blessure:

Pour éviter que votre four ne prenne feu

- 1) **Généralités** – Les fours à micro ondes doivent être surveillés lors de l'utilisation.
- 2) **Temps de cuisson et puissance à régler** – Suivre attentivement les instructions indiquées dans ce mode d'emploi et le livre de recettes, fourni avec le four SHARP, pour cuisson aux micro-ondes.  
Le dépassement du temps de cuisson spécifié et/ou l'emploi d'un réglage de haute puissance pourront conduire le four à surchauffer votre aliment, causer un risque de brûlure de celui-ci et endommager le four. On doit faire attention notamment quand on cuit ou chauffe des aliments très sucrés ou gras, tels que pudding, tarte anglaise et gâteaux aux fruits.
- 3) **Risque d'incendie** – Dans le cas où l'aliment brûle ou fume à cause d'une haute température, maintenir fermée la porte du four, éteindre le four et débrancher la fiche de prise de courant de la prise murale ou couper l'alimentation par l'installation d'un fusible ou un disjoncteur de circuit distribution.  
Si vous ne respectez pas toutes ces instructions, l'aliment peut prendre feu, ce qui engendre également un endommagement du four.
- 4) **Récipient jetable** – Utiliser seulement des récipients jetables, dont les matières conviennent parfaitement au four à micro-ondes. Ne pas laisser le four en service sans surveillance quand on cuit ou chauffe un aliment dans des récipients en plastique, papier ou autres matières combustibles.
- 5) **Ventilation** – Ne rien placer près des ouvertures de ventilation, car ceci peut engendrer facilement une incendie à cause de l'air chaud provenant de celles-ci.
- 6) **Pièces métalliques** – Eloigner les fils d'attache ou les pièces métalliques, telles que vis, bandes métalliques, ou manches, du papier, des sachets de rotissage ou des aliments. Car ces derniers risquent de fondre ou prendre feu en cas de décharge électrique.
- 7) **Huile et graisse** – Ne jamais chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il ne vous est pas possible d'en contrôler la température et il y a un risque de surchauffage et prise de feu.
- 8) **Pop-corn** – A moins que vous n'ayez un four à micro-ondes spécial, muni d'un bouton-pression pour pop-corn, ne jamais cuire le pop-corn dans votre four. Car le fait de le cuire dans un four ordinaire sera très dangereux et le résultat ne sera pas satisfaisant non plus. Ne pas utiliser de l'huile à moins que le fabricant ne vous dise que vous devez le faire et ne jamais la chauffer plus longtemps qu'il est conseillé.
- 9) **Entreposage d'aliments** – Ne pas garder d'aliments ou autre chose dans le four lorsque l'appareil n'est pas en service.
- 10) **Cache du répartiteur d'ondes** – Après chaque utilisation, essuyer la cache du répartiteur d'ondes située dans le mur droit du four avec un chiffon doux et humide pour éliminer les éclaboussures.  
Si vous laissez du gras sur la cache du répartiteur d'ondes, celui-ci risque de surchauffer

et à la prochaine utilisation, le four, se mettre à fumer ou même risque de prendre feu.

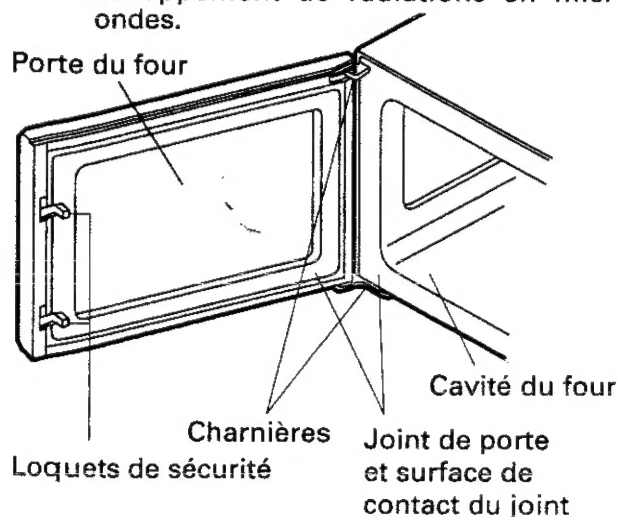
- 11) **Plateau tournant et parois** – Essuyer les éclaboussures qui se sont répandues sur le plateau tournant et les coulures de gras qui se sont déposées sur les parois à la suite de la cuisson. Si vous ne vous y conformez pas, le plateau tournant et les murs risquent de se surchauffer et votre four, se mettre à fumer ou même prendre feu à la prochaine utilisation.
- 12) **Contrôle** – Veuillez contrôler les divers réglages du four après avoir mis celui-ci en service et cela, pour vous assurer que le four fonctionne comme vous souhaitez.

### Pour éviter tout endommagement à votre four

- 1) Vérifier que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s'assurer que:
  - a) La porte n'est pas décalée ou faussée.
  - b) Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
  - c) Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
  - d) L'intérieur du four et la porte ne présentent pas d'enfoncements produits par des chocs.

En cas d'anomalie, veuillez ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP. Car le four endommagé peut engendrer une déperdition de micro-ondes.

- 2)
  - a) Ne pas tenter de faire marcher le four avec la porte ouverte à partir du moment où un fonctionnement avec porte ouverte entraîne une exposition nuisible au rayonnement des micro-ondes. Il est important de ne pas trop toucher les loquets de sécurité de la porte du four.
  - b) Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec un objet coincé entre le joint de porte et la surface de contact du joint à partir du moment où cela peut entraîner un échappement de radiations en micro-ondes.



- c) Ne jamais laisser du gras ou des saletés se former sur le joint de la porte et la surface de contact du joint, car ceci peut empêcher de fermer correctement la porte et engendrer un échappement de radiations en micro-ondes. Essuyer régulièrement le joint et la porte avec un chiffon humide et cela, de préférence avant que les éclaboussures et les graisses ne sèchent sur la surface.

### Pour éviter le choc électrique

- 1) **Boîte externe** – Il est impératif de ne pas enlever la boîte externe. Le danger est considérable en raison de la haute tension sous laquelle se trouvent certaines pièces.
- 2) **Orifices** – Ne pas introduire les doigts ou des objets dans les orifices des loquets de sécurité de la porte ou les ouvertures de ventilation. Car il y a un risque de choc électrique ou d'endommagement de l'appareil.
- 3) Si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par le cordon spécial par un réparateur Sharp qualifié.

### Pour éviter l'explosion et l'ébullition

- 1) **Récipients à couvercle** – Enlever le joint du couvercle du récipient, ou le couvercle lui-même s'il est étanche. Si le récipient est hermétiquement fermé, la pression interne augmente et il y a risque d'explosion même après l'arrêt du four.
- 2) **Chauffe des liquides** – Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant un échappement libre des vapeurs d'ébullition. Si l'ouverture du récipient est trop étroite, il se forme de grosses bulles qui éclatent en projetant du liquide bouillant même après l'arrêt du four. Pour éviter les éclaboussures et les brûlures, il est recommandé de placer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide à porter à ébullition (Un éclaboussement ou une brûlure peuvent avoir lieu).
- 3) **Oeufs** – Ne jamais cuire des œufs dans leur coquille, car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression qui s'y est formée. Si vous désirez cuire ou réchauffer des œufs qui ne sont ni sous la forme "œuf sur le plat", ni "brouillés", il faut toujours, pour éviter tout éclatement de cet œuf, percer le jaune d'œuf. Vous devez également couper en tranches des œufs durs avant de les réchauffer dans votre four à micro-ondes.
- 4) **Aliment avec peau ou écorce** – Afin de permettre à la vapeur de s'échapper, percer, d'un trou la peau de pomme de terre, fruit (ex: pommes), saucisson, etc.

### Pour éviter les brûlures

- 1) **Porte-récipient et gants réservés pour ce faire** – Utiliser toujours un porte-récipient ou des gants pour prévenir les brûlures consécutives à un contact avec des récipients contenant de la nourriture chaude. Un aliment suffisamment chauffé peut transmettre sa chaleur au récipient, d'où présence d'un risque de brûlure.
- 2) **Visage et mains** – Éviter les brûlures par la vapeur en l'orientant loin du visage et des mains. Soulever doucement le bord le plus éloigné de vous du couvercle du plat et ouvrir prudemment, loin de votre visage, des sacs de maïs et plats mis en sacs allant au four.
- 3) **Rester toujours en arrière** – Se mettre toujours en arrière lors de l'ouverture de la porte du four afin que toute chaleur ou vapeur qui s'est formée puisse se disperser. Maintenir la porte fermée lorsque le four n'est pas en état de service pour éviter les accidents.
- 4) **Aliment à la surface levée** – Couper l'aliment cuit au four après réchauffage afin de libérer la vapeur et éviter les brûlures.
- 5) **Températures** – Tester la température de l'aliment ou la boisson qui vient d'être réchauffé dans le four à micro-ondes avant de le donner à quelqu'un et spécialement aux bébés, jeunes enfants et aux personnes âgées. Cela est important car la température de ce qui a été chauffé dans le four à micro-ondes, continue à monter bien que l'on ait déjà arrêté la cuisson par micro-ondes. Etant donné que la température de la partie externe du récipient ne renseigne pas bien sur la température de l'aliment ou de la boisson, vous devez donc tester la température réelle du contenu.
- 6) **Brûlures**
  - a) Au cours de la cuisson, soit par le mode par CONVECTION, soit par le GRIL, soit par le COMBINÉ, les plats, la partie extérieure et supérieure et la partie arrière de l'appareil deviennent brûlants. Pour prévenir les brûlures, utiliser un porte-récipient ou des gants pour four.
  - b) Ne rien poser sur la partie externe de l'appareil et cela, quel que soit le mode de cuisson.
  - c) Ne pas toucher à l'ouverture de ventilation, car elle peut devenir brûlante.

### Pour éviter la prolifération des bactéries nuisibles

**Bactéries** – Choisir, conserver et manipuler les aliments avec prudence pour préserver leur haute qualité et réduire la propagation de bactéries qui pourraient se développer sur les aliments. Veuillez lire attentivement les recommandations et les spécifications techniques indiquées dans le livre de recettes, fourni avec le four SHARP, pour cuisson à micro-ondes.

### Éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four à micro-ondes.

- 1) **Surveillance** – Les enfants doivent utiliser le four à micro-ondes uniquement en présence d'une personne qui les surveillera de très près.
- 2) **Se pencher ou s'appuyer** – Ne permettre à aucune personne de se pencher ou s'appuyer sur la porte du four, ni jouer avec celui-ci.
- 3) **Enseignement** – On doit apprendre aux enfants toutes les instructions importantes de sécurité: Utilisation du porte-récipient, retrait très prudent du couvercle, prêter de grandes attentions aux emballages (ex. matériels auto-chauffants) destinés à rendre croquant l'aliment, car ceux-ci peuvent devenir extrêmement chauds.

### Autres avertissements

- 1) **Dépannage** – Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un dépanneur formé par SHARP.
- 2) **Modification** – En aucun cas, ne jamais tenter de modifier le four.
- 3) **Fonctionnement** – Ne pas faire marcher le four à moins qu'il ne fonctionne comme il est souhaité.
- 4) **Déplacement** – Ne jamais tenter de déplacer le four en état de service.
- 5) **Objet** – Se servir du four à micro-ondes seulement pour cuire ou chauffer l'aliment. Cet appareil n'est pas destiné à d'autre usage.
- 6) **Utilisation ménagère** – Veuillez noter que le four à micro-ondes est destiné uniquement à l'usage ménager. Ce four ne convient pas à un usage commercial, industriel ou pour laboratoire. SHARP refuse toute responsabilité en cas d'endommagement causé par une utilisation incorrecte.
- 7) **Entretien** – Veuillez nettoyer régulièrement votre four à micro-ondes et enlever toutes les tâches ou résidus gras sans aucun délai. Si vous ne respectez pas toutes ces instructions, ceci peut affecter la qualité et la sécurité de l'appareil ou porter préjudice à votre garantie.
- 8) **Simulateur cardiaque** – Ceux qui portent un simulateur cardiaque ajusté doivent consulter le médecin ou le fabricant du simulateur en ce qui concerne l'influence des micro-ondes sur celui-ci.
- 9) **Changement de la lampe du four** – Débrancher le four de la prise murale de courant avant que vous ne changiez la lampe du four (25W/220-230V).



**PRÉCAUTION** – Pour une utilisation sans problèmes de votre four et sans endommagement.

1) **Ventilation** –

- a) Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation du four.
- b) Lorsque de l'eau ou des aliments pénètrent à l'intérieur du four par l'ouverture de ventilation, arrêter le four immédiatement, le débrancher et appeler nos services pour demander de faire venir chez vous un agent des services autorisés par SHARP. Ce service n'est pas couvert aux termes de la garantie et une charge sera fixée par l'agence de service.

2) **Fonctionnement à vide** – Le four ne doit pas être mis en service sur le mode de cuisson par CONVECTION s'il ne contient aucun aliment et cela, excepté dans le cas du préchauffage. Le fonctionnement à vide peut endommager le four.

3) **Vérification des ustensiles** – Avant d'utiliser des plats ou des ustensiles pour la cuisson au four à micro-ondes, vous devez vous assurer qu'ils conviennent à ce mode de cuisson. Vous trouverez des indications sur les ustensiles recommandés dans le livre de recettes fourni avec ce four à micro-ondes de SHARP.

4) **Plat brunisseur** – Lorsque l'on désire faire usage d'un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un matériau d'isolement (par exemple, un plat en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. On veillera également à ce que le temps de préchauffage indiqué dans la recette ne soit pas dépassé de manière que le plateau et le trépied du plateau ne puissent pas être endommagés par une contrainte thermique excessive.

5) **Matériels auto-chauffants** – Ne pas mettre ce genre de matériels directement sur le plateau tournant pour des raisons exposées ci-haut (voir l'article 4) "Plat brunisseur".

6) **Métaux** – Les ustensiles métalliques NE DOIVENT PAS être utilisés pour la cuisson par MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.

\* L'usage d'un ustensile ou d'un produit métallique (tels que les feuilles d'aluminium) est admissible dans certains cas (les exceptions sont signalées dans le livre de recettes). On veillera cependant à ce qu'ils ne puissent jamais entrer en contact avec les parois du four pendant la marche de celui-ci, car ils risquent de s'endommager. Le four doit être placé à plus 2 cm du mur.

\* En mode cuisson COMBINÉ il est possible d'utiliser un ustensile métallique à condition de placer un isolant électrique thermorésistant (plat à tarte ou en verre, assiette en porcelaine ordinaire) entre le récipient métallique et le plateau tournant ou le trépied. Si malgré tout, il se produit un arc électrique, ne pas utiliser cet ustensile métallique pour la cuisson COMBINÉE.

7) **Aliments en conserve** – Ne jamais mettre ces boîtes de conserves dans votre four à micro-ondes.

8) **Plateau tournant** – Dans tous les cas d'utilisation, on veillera à ce que le pied du plateau soit parfaitement engagé sur l'axe prévu à cet effet au centre de la cavité et que le plateau tournant soit centré.

En cas de non conformation aux instructions, le plateau tournant risque de ne pas tourner ou se mettre à vibrer, ce qui peut endommager le four.

Si vous faites marcher le four sans le plateau tournant et le pied du plateau, les aliments ne seront pas chauffés, ou cuits de façon non uniforme.

9) **Ustensiles en plastique** – Ne pas utiliser des récipients en plastique pour cuisson par micro-ondes si vous venez de faire fonctionner le four en mode de cuisson par CONVECTION, COMBINÉ, GRIL ou au AUTOMATIQUE, car ils risquent de fondre. Il ne faut pas utiliser des récipients en plastique pendant les modes de cuisson cités plus haut à moins que le fabricant de ces récipients ne le signale clairement.

**REMARQUE** – Informations que vous avez besoin de connaître.

1) **Réclamation de la garantie** – Dans le cas éventuel d'une nécessité de réparation de cet appareil pendant la période de garantie, vous aurez besoin de fournir une preuve de la date d'achat à la société de réparation. Veuillez donc conserver votre facture ou reçu qui vous ont été remis au moment de l'achat.

2) **Plateau tournant** – Le plateau tournant tournera indifféremment dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le sens de rotation du plateau tournant peut changer à chaque fois que vous mettez le four en marche. Le sens de rotation du plateau tournant n'affecte pas le fonctionnement de votre four.

3) **Lampe du four** – La lampe du four devrait s'allumer toutes les fois que le four s'est mis en marche ou que la porte est ouverte.

4) **Condensation** – L'humidité contenue dans certains aliments produit parfois un phénomène de condensation contre les parois et la porte du four. Cela n'est pas anormal. La condensation est en général moins abondante si l'aliment est couvert pendant la cuisson. Il arrive même que l'humidité ou des gouttes d'eau s'infiltrent par le joint et l'encadrement de la porte du four. Cela est normal et n'est pas le signe d'une fuite de micro-ondes vers l'extérieur.

# INSTALLATION

- 1) Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Si vous remarquez des signes d'endommagement, vous êtes prié de ne pas faire marcher votre four et de contacter votre vendeur.
- 3) Poser le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des articles les plus lourds que l'on a l'intention d'y cuire.
- 4) Brancher la fiche de prise de courant du four dans une prise murale standard (avec prise de terre).

## REMARQUE IMPORTANTE:

- \* Etant donné que la vitre du four devient chaude lors de la cuisson, vous devriez placer ou monter le four de façon à ce que le fond du four soit à une hauteur de 85 cm ou plus de la surface du sol. Vous devriez également tenir les enfants loins de la vitre du four pour les protéger contre les risques de brûlures.
- \* Pour monter le four dans un meuble de cuisine, il faut un cadre spécial en vente chez les revendeurs. (EBR-7710(B)/(W)) Consulter le mode d'emploi de ce cadre ou se renseigner auprès du revendeur pour intégrer convenablement le four au meuble de cuisine. En ce qui concerne le montage de ce modèle de cadre, se référer au modèle de type B dans le mode d'emploi du cadre. Vous ne pourrez garantir la sécurité et la qualité de votre four que lorsque vous utilisez ce cadre.
- \* Il ne faut pas installer le four dans un endroit où sont générées chaleur et moisissure (par exemple, près d'un four conventionnel), ni près des matières inflammables (ex., rideaux) pour éviter l'incendie.
- \* Ne pas installer le four à proximité d'un endroit humide où il risque d'absorber l'humidité.
- \* Ne pas ranger ou utiliser le four en plein air.
- \* La prise murale doit être facilement accessible et située sur le côté droit ou gauche du four pour pouvoir enlever la fiche prise de courant en cas d'urgence.
- \* La source d'alimentation à courant alternatif doit être 220 - 230V, 50Hz. Et cette source doit être équipée d'un fusible de ligne de distribution de 16A au minimum ou un disjoncteur de circuit de distribution de 16A au minimum.
- \* Si vous ne voyez comment il faut exactement connecter votre four, veuillez contacter un électricien compétent.
- \* S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe ni sous le four, ni sur toutes autres surfaces chaudes ou bords tranchants.
- \* Ne pas faire immerger le cordon d'alimentation, ni la fiche de prise de courant dans l'eau.
- \* Insérer la fiche de prise de courant profondément jusqu'à la racine de la prise murale, autrement, cette dernière risque d'atteindre un état de surchauffement ou prendre feu.
- \* Ne pas brancher autre appareil que le four à une source d'alimentation équipée d'un seul fusible de ligne de distribution ou disjoncteur

de circuit de distribution. Sinon, le fusible ou le disjoncteur peut sauter ou le câblage intérieur peut devenir chaud et prendre feu.

- \* Si vous branchez correctement la fiche de prise de courant dans une prise murale mais cette dernière s'en détache aussitôt, ou si le cordon d'alimentation est endommagé, renoncer donc à faire fonctionner votre four et contacter votre revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.

En raison de la défektivité de la fiche de prise de courant, le cordon d'alimentation et la prise murale peuvent devenir très chauds et ainsi finir par prendre feu durant l'état de service ou engendrer un choc électrique.

- \* Lors du débranchement de la fiche de prise de courant de la prise murale, vous devez vous servir d'une pince pour retirer la fiche, sinon le cordon d'alimentation sera également endommagé.

## CONSEIL:

Le revendeur et le fabricant dégagent leur responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures imputables à un raccordement incorrect du four à l'alimentation.

## Comment placer le pied du plateau tournant et le plateau tournant

1. Engager le pied du plateau tournant dans l'axe du plateau tournant comme indiqué sur la figure 1.

### REMARQUE IMPORTANTE:

Installer le pied du plateau tournant de manière à ce que ses brides s'orientent vers le bas comme indiquées sur la figure 2.

2. Placer correctement le plateau tournant sur le pied du plateau tournant comme indiqué sur les figures 1 et 2.

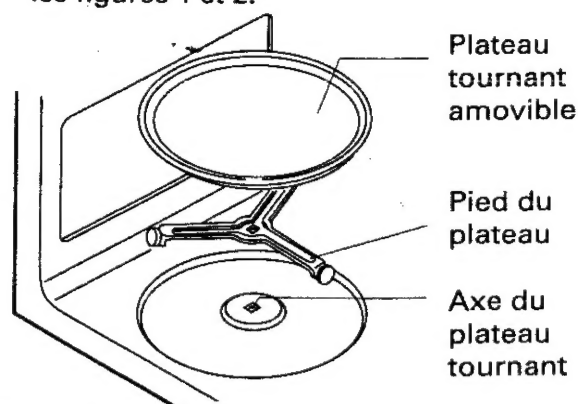


figure 1

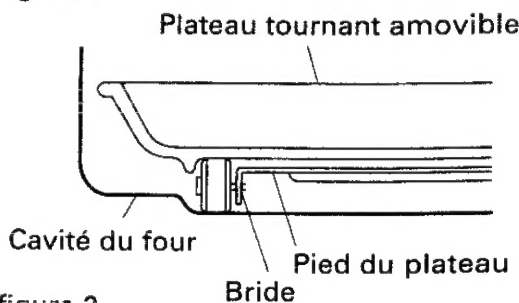
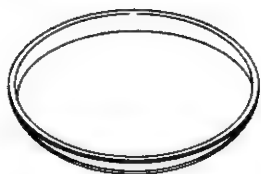


figure 2

# ACCESSOIRES

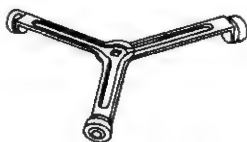
S'assurer que tous les accessoires suivants vous sont fournis:

- Plateau tournant amovible (NTNT-A048WRRO)



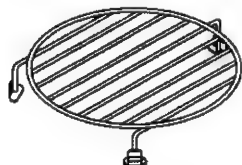
Le plateau tournant doit être laissé dans le four. Ne l'en sortir que pour le nettoyer.

- Pied du plateau (FROLPA060WRKO)



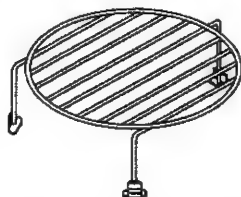
Le pied du plateau doit être toujours engagé dans l'axe du plateau du four.

- Trépied bas (FAMI-A038WRKO)



Ce trépied bas est utilisé pour le mode de cuisson par CONVECTION; le mode COMBINÉ, ou le mode au GRIL.

- Trépied haut (FAMI-A037WRKO)

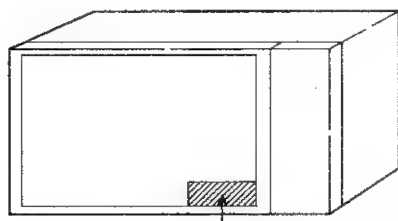


Ce trépied haut est utilisé pour le mode de cuisson COMBINÉ, le mode au GRIL à micro-ondes ou le mode au GRIL.

- Notices et autres documents

- Livre de recettes (TCADCA386WRRO)
- Mode d'emploi du four (TINS-A284WRRO)
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)
- L'étiquette du menu R-7A53 (B) (TLABMA314 WRRO)
- L'étiquette du menu R-7A53 (W) (TLABMA328 WRRO)

- Position de l'étiquette du menu



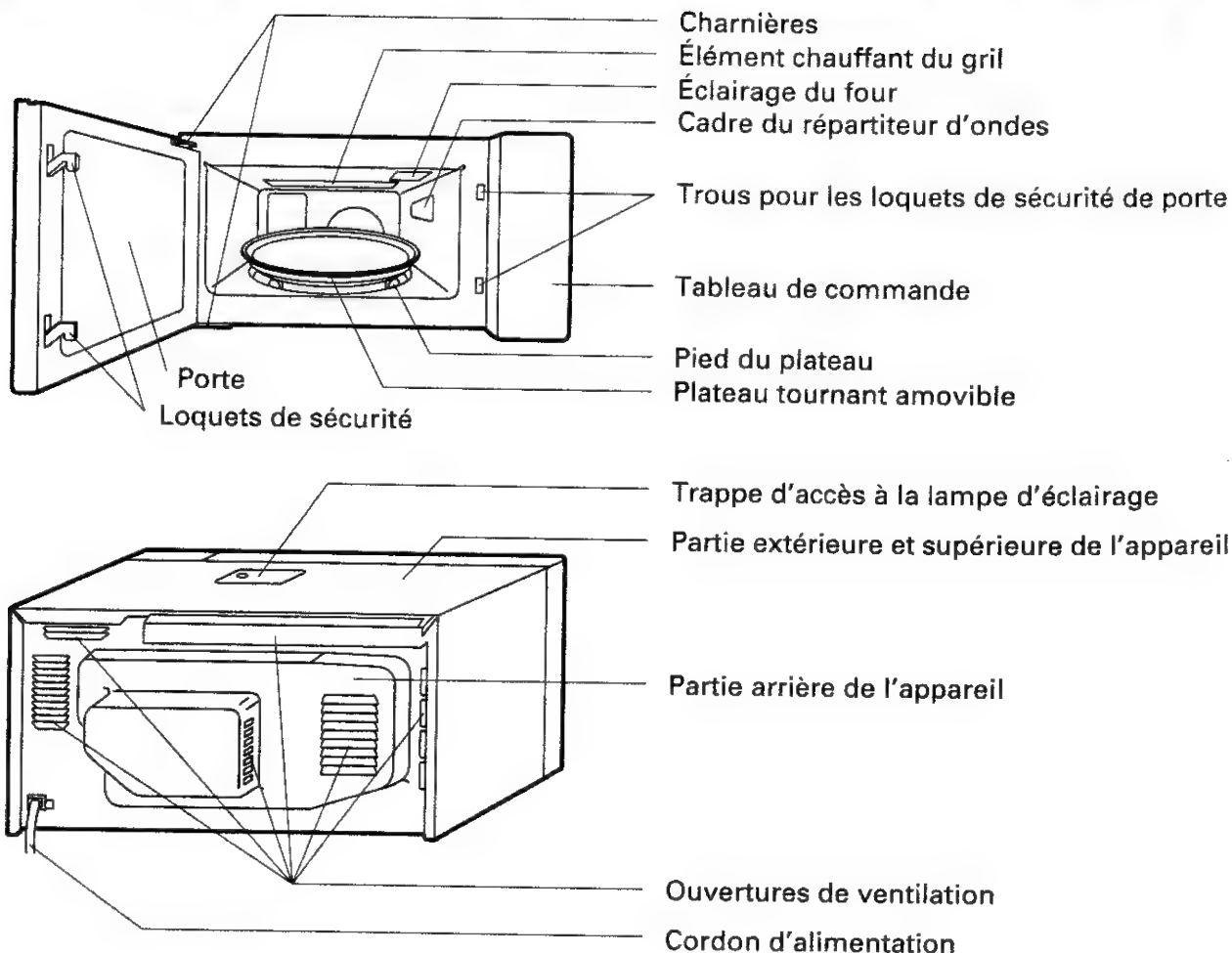
L'étiquette du menu n'est pas collée. Cette étiquette fait partie des accessoires du four et elle doit être collée dans le coin droit et inférieur sur la face externe de la porte du four. Si vous la collez sur une autre position, elle pourra se détacher en raison de la chaleur produite.

## REMARQUES:

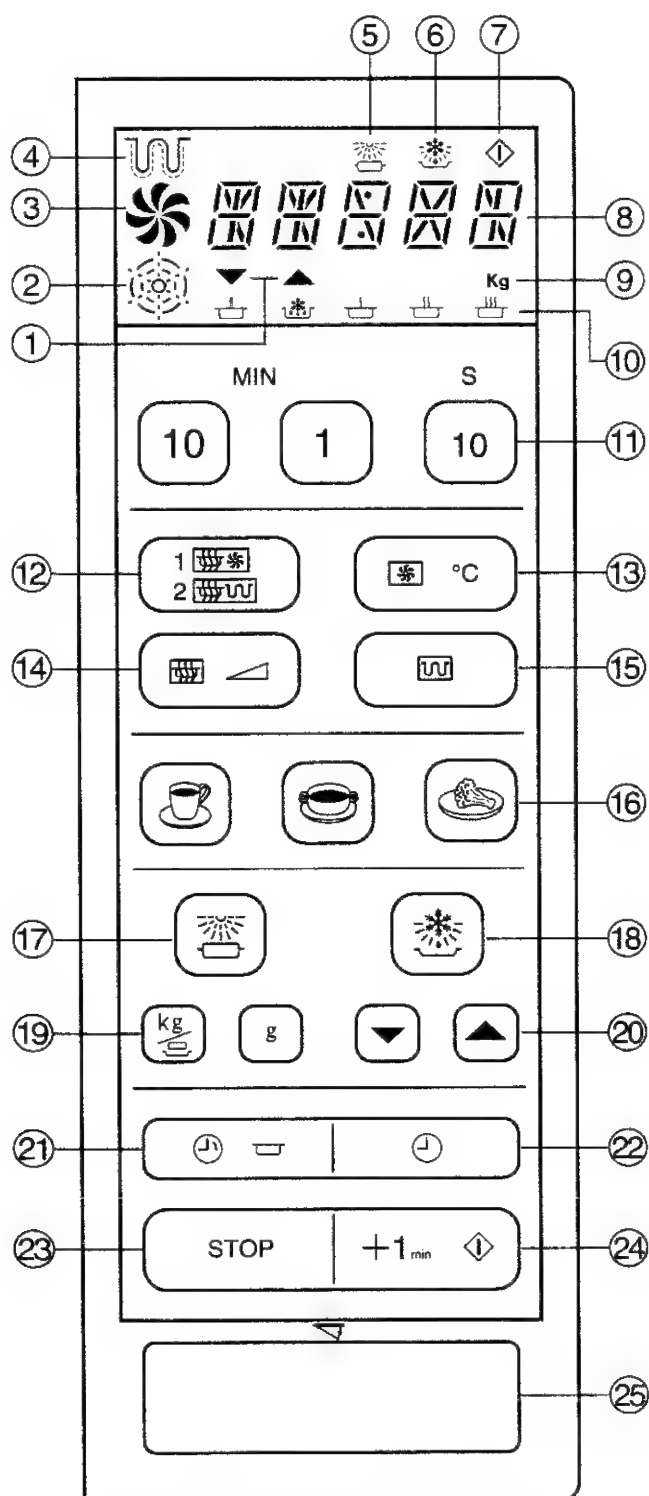
- \* Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner à votre revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP ces trois types d'informations: nom des pièces, numéro des pièces et nom du modèle.
- \* Le numéro des pièces est imprimé entre parenthèses après le nom des pièces et le nom du modèle indiqués sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

# LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR

## FOUR



## Tableau de commande à touches à effleurement



### AFFICHAGE NUMÉRIQUE

1. Témoin plus ou moins
2. Cuisson par micro-ondes et décongélation
3. Cuisson par convection
4. Cuisson au gril
5. Cuisson automatique
6. Décongélation simple
7. Cuissons en cours  
Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments en cours
8. Affichage numérique
9. Témoin de POIDS
10. Indicateur de NIVEAU DE PUISSANCE

### TOUCHES D'OPERATION

11. Touches de réglage des TEMPS
12. Touche CUISSON COMBINÉE
13. Touche CUISSON PAR CONVECTION
14. Touche CUISSON PAR MICRO-ONDES
15. Touche CUISSON AU GRIL
16. Touche ACTION INSTANTANÉE
17. Touche CUISSON AUTOMATIQUE
18. Touche DÉCONGÉLATION SIMPLE
19. Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)
20. Touches PLUS (▲) / MOINS (▼)
21. Touche MINUTERIE/PAUSE
22. Touche HORLOGE
23. Touche ARRÊT (Le "STOP" signifie un "arrêt").
24. Touche MINUTE PLUS/DÉPART
25. Bouton d'ouverture de la porte (▽)



# MISE EN SERVICE

1) Branchez le cordon d'alimentation.

\* L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.

2) Appuyez sur la touche ARRÊT (STOP).

\* L'affichage indique **---**. Les touches du tableau de commande sont maintenant opérationnelles.

## Réglage de l'horloge ⌚

Votre four est équipé d'une horloge qui pourra être mise à l'heure.


L'horloge peut être réglée de deux manières différentes.

La différence entre les deux manières, c'est que l'horloge ainsi réglée affiche une heure différente.

Exemple: Il est 5 heures de l'après-midi.

Horloge	Affichage
sur 12 heures (12H)	5:00
sur 24 heures (24H)	17:00

Vous pouvez choisir d'afficher l'heure de deux manières différentes:


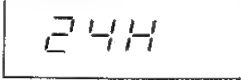


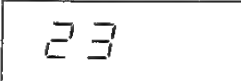






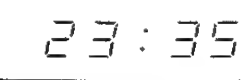
I.  x 1: **sur 12 heures** (c'est-à-dire de 1:00 à 12:59 avec indication AM et PM).

Pour cela, appuyez une fois sur HORLOGE au cours de l'étape 1.

II.  x 2: **sur 24 heures** (c'est-à-dire de 0:00 à 23:59).

Pour cela, appuyez deux fois sur HORLOGE au cours de l'étape 1.

\* Exemple: Supposons que l'on veuille régler l'horloge pour 23 heures 35, c'est-à-dire selon le mode II.

Étape	Descriptions des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Choisir l'horloge sur 24 heures.	 x 2	
2.	Ajuster les heures.	 MIN  x 2 x 3	
3.	Passer des heures aux minutes.		
4.	Ajuster les minutes.	 MIN  x 3 x 5	
5.	Mettre l'horloge en marche.		

### NOTE:

#### 1. EN CAS D'ERREUR COMMISE

Appuyez sur la touche ARRÊT (STOP) si vous faites une erreur au cours de la programmation.

#### 2. CONTRÔLE DE L'HEURE QU'IL EST

Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (⌚). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

#### 3. EN CAS DE COUPURE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

À la suite d'une a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.

#### 4. REMISE DE L'HORLOGE À L'HEURE

Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, suivez de nouveau le tableau mentionné ci-dessus.

#### 5. EN CAS D'HORLOGE SUR 12 HEURES

Pour régler l'horloge sur 12 heures (12H), appuyez sur la touche HORLOGE (⌚) encore une fois à l'étape 1.

### Arrêt STOP

La touche ARRÊT (STOP) sert à:

1. Effacer une erreur en cours de programmation.
2. Annuler le temps de cuisson programmé.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyer sur la touche à deux reprises).

# FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Votre nouveau four à micro-ondes comprend plusieurs fonctionnements automatiques parmi lesquels vous pouvez choisir. Vous pouvez réchauffer, décongeler ou cuire les aliments sans avoir à sélectionner le temps de cuisson, ni le mode. Pour chaque fonctionnement, vous devez lire et suivre attentivement les instructions. N'oubliez jamais de remuer les aliments, les retourner et les mettre en réserve sous couvercle pendant le temps nécessaire. Rappelez-vous les opérations: Stir – Turn – Stand. Les fonctionnements parmi lesquels vous pouvez choisir sont:

1. ACTION INSTANTANÉE    2. DÉCONGÉLATION SIMPLE    3. CUISSON AUTOMATIQUE

## Messages apparaissant sur l'écran

Au cours des opérations automatiques, des messages apparaissent. Le tableau indiqué ci-dessous vous donne la signification de ces messages ainsi que la démarche à suivre.

Message	Sens du message	Opérations à effectuer
TURN OVER	Retourner l'aliment	Retourner l'aliment en suivant les indications sur les tableaux dans ce mode d'emploi.
PRESS START	Mettre en marche	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHÉ (+1min),
STIR	Remuer	Remuer les aliments comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Cette opération a pour but de rendre uniforme la température interne des aliments.
STAND COVER	Repos couvert sous couvercle	Laissez reposer les aliments couverts comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Un temps de repos après la cuisson pour dissiper la température interne des aliments améliore la qualité du mets.
STAND	Repos	Laissez reposer comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Un temps de repos après la cuisson pour dissipation de la température interne des aliments améliore la qualité du mets.
STIR STAND	Remuer et laisser reposer	Remuer les aliments et les laisser reposer en suivant les indications sur les tableaux dans ce mode d'emploi.
ERROR	Erreur	Le poids que vous avez indiqué est hors des limites est hors des limites programmables. Appuyez sur la touche ARRÊT (STOP) et retapez les instructions dès le début.
ED-1	DÉCONGÉLATION SIMPLE	Le programme de DÉCONGÉLATION choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-14.
AC-1	CUISSON AUTOMATIQUE	Le programme de CUISSON AUTOMATIQUE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-16.

## PRÉCAUTIONS EN CE QUI CONCERNE LE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

1. Entrée du poids:
  - Le poids de l'aliment peut être entré par portion de 100g. Si le poids est supérieur ou inférieur, il doit être arrondi. (Exemple: 1,45 kg doit être arrondi à 1,5 kg).  
Exception: Le poids pour le "Riz" avec le programme de cuisson automatique No. 8 (voir page F-18) doit être entré par portion de 50g.  
Si le poids est supérieur ou inférieur, il doit être arrondi. (Exemple: 110g doit être arrondi à 100g)
  - N'entrer que le poids de l'aliment. Ne pas inclure le poids du plat, du moule à cuisson, de la casserole, etc. Il est recommandé de prendre en premier le poids de l'ustensile vide et de le déduire plus tard du poids total. Si cela n'est pas observé, la durée de cuisson sera trop longue amenant un aliment trop cuit.
2. Quantité de nourriture:

Les aliments/boissons dans les tableaux peuvent à tous moments être adaptés aux goûts de chacun. Il est toutefois important que le poids total minimum ou maximum ou que les quantités, comme établis dans le programme ne soient pas dépassés.
3. Température de l'aliment:

Le fonctionnement automatique est bon pour de l'aliment à température de conservation. Par exemple, un poulet sera à la température du réfrigérateur (approx 5°C) et un gâteau sera à la température (approx 20°C) de la pièce. Pour les exceptions, se reporter aux instructions dans les tableaux.
4. Augmentation ou réduction des durées de cuisson:

Les temps de cuisson préprogrammés sont des durées moyennes. On peut, à certains moments, souhaiter modifier en plus ou en moins les temps préprogrammés automatiquement. Les temps de cuisson peuvent être modifiés individuellement en utilisant les touches Plus (▲) ou Moins (▼) (voir page F-26).
5. Précaution:

Pour toutes les opérations automatiques, il faut démarrer avec un four froid ou à peine tiède.
6. Le temps réel de cuisson affiché sur le tableau de commande peut être différent de celui indiqué dans le tableau des opérations. Car ce dernier temps n'est qu'un exemple.
7. Abréviations utilisées dans les tableaux des opérations.
  - Kg = kilogramme
  - g = gramme
  - ml = millilitre
  - cs = cuillerée à soupe
  - cc = cuillerée à café

## ACTION INSTANTANÉE



Le menu ACTION INSTANTANÉE permet de régler automatiquement et correctement la puissance micro-ondes et le temps de cuisson. Tout ce que vous devez faire, c'est d'appuyer sur la touche. Vous avez alors le choix de cuisson suivant:

Café



Soupes




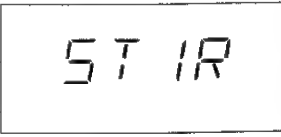

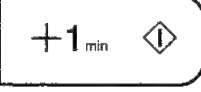




Légumes congelés



### (A) TABLEAU DES OPÉRATIONS




\* Exemple: Supposons que vous vouliez cuire deux portions de légumes congelés. (Une portion devrait être de 100 g.)

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Choisissez le menu ACTION INSTANTANÉE et programmez le nombre de portions de légumes congelés (*).	 x 2	 2 secondes plus tard(**) 
2.			Une fois que le four s'arrête. Bip-bip Bip-bip 
3.	Ouvrez la porte du four et remuez l'aliment puis fermez celle-ci.		
4.	Reprenez la décongélation.		Reste de temps de cuisson
5.			Une fois que le four s'arrête de nouveau. 
6.	Ouvrez la porte du four et sortez l'aliment de celui-ci. Laissez ensuite reposer l'aliment en suivant les instructions sur le tableau de menu ACTION INSTANTANÉE et cela, pour vous assurer que l'aliment est complètement cuit.		L'heure qu'il est ou l'affichage  .

(\*) Appuyez sur la touche ACTION INSTANTANÉE une fois pour chaque tasse de café ou soupe ou encore pour chaque portion de légumes congelés.

(\*\*) Le four se mettra en marche dans les deux secondes une fois que vous avez appuyé la dernière fois sur la touche.

## (B) TABLEAU DE MENU ACTION INSTANTANÉE

Aliments/Quantité	Température initiale approx	Vaisselle	Procédure
 <b>Café</b>  1 – 6 tasses (150 ml par tasse)	20°C Température de la pièce	Tasses	<p><b>STIR</b> <b>STAND</b></p> <p>Remuez le café et le laissez reposer pendant une ou deux minutes environ.</p> <p><b>REMARQUE:</b>            Si la température initiale de l'aliment est de 5°C (±2°C) (température de l'intérieur de réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant que vous n'actionniez la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>
 <b>Soupes</b>  1 – 4 tasses (200 ml par tasse)	20°C Température de la pièce	Tasses + Film plastique cuisine pour cuisson par micro-ondes ou couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvrez la soupe avec un film plastique cuisine pour cuisson par micro-ondes ou un couvercle.</li> <li><b>STIR</b> <b>STAND</b></li> </ul> <p>Remuez le café et le laissez reposer pendant une ou deux minutes environ.</p> <p><b>REMARQUE:</b>            Si la température initiale de l'aliment est de 5°C (±2°C) (température de l'intérieur de réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant que vous n'actionniez la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>
 <b>Légumes congelés</b>  1 – 6 portion (100 g par portion)	-18°C Congelés	Terrine + Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>STIR</b></li> </ul> <p>Remuez les légumes et les recouvrez puis les remettez dans le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>STAND</b></li> </ul> <p>Laissez reposer pendant une ou deux minutes environ.</p> <p><b>REMARQUE:</b>            Si des légumes durement congelés sont cuits, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant que vous n'actionniez la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>


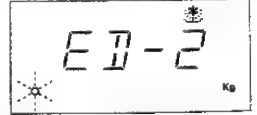


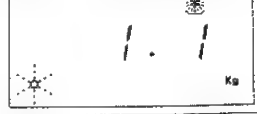
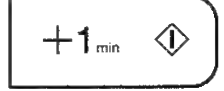
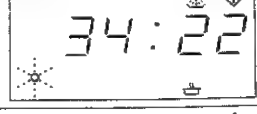
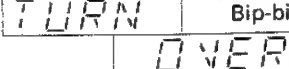
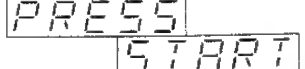
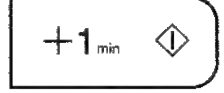
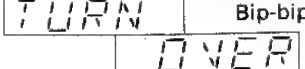

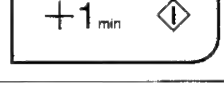
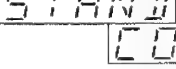
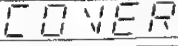



## DÉCONGÉLATION SIMPLE

Vous pouvez choisir l'un des deux programmes de DÉCONGÉLATION SIMPLE des volailles et des viandes et indiquer le poids.

### (A) TABLE D'INSTRUCTION

\*Exemple: Supposons que l'on veuille décongeler une pièce de viande de 1,1 kg avec le programme N°2.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Choisissez le DÉCONGÉLATION SIMPLE (programme N°2).	 x 2	
2.	Entrez le poids de l'aliment (1.1kg).	 x 1  x 1	
3.	Commencez à décongeler.		
4.			Une fois que le four s'arrête, Bip-bip 
5.	Ouvrez la porte du four et retournez l'aliment. Après cela, fermez la porte.		
6.	Reprenez la décongélation.		Le reste du temps de décongélation.
7.			Une fois que le four s'arrête de nouveau, Bip-bip 
8.	Ouvrez de nouveau la porte du four et retournez l'aliment. Après cela, refermez la porte.		
9.	Reprenez encore la décongélation.		Le reste du temps de décongélation.
10.			Une fois que le four s'arrête de nouveau,   Bip-bip
11.	Ouvrez la porte du four et sortez l'aliment de celui-ci. Après cela, mettez l'aliment en réserve sous couvercle suivant le tableau de DÉCONGÉLATION SIMPLE et cela, pour vous assurer que l'aliment est complètement décongelé.		L'heure qu'il est ou l'affichage  .

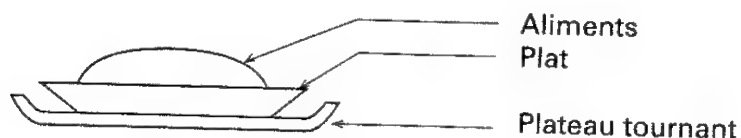
## (B) TABLEAU DE DÉCONGÉLATION SIMPLE

Vous pouvez choisir 2 programmes:

Programme 1: Volaille, Cuisses de poulet, Steaks, Côtelettes

Programme 2: Pavé de viande (par exemple, Porc, Bœuf, Veau)

Disposition des aliments:



La volaille et la viande doivent être cuisinées immédiatement après la décongélation.

Programme No.	Aliments	Quantité	Méthodes
1	Volaille	0,8 – 2,0 kg	Retirer la volaille de son emballage. Placer le blanc de la volaille vers le haut. Lorsque la sonnerie retentit, retourner la pièce. Remettre le four en marche. Lorsque la sonnerie retentit, retourner de nouveau la pièce. Après l'affichage du message "STAND COVER", laisser reposer 15 à 30 minutes, dans une feuille d'aluminium. Puis, passer la volaille à l'eau froide pour retirer les abats.
	Cuisses de poulet	0,2 kg–1,0 kg	Lorsque la sonnerie retentit, retourner les cuisses et les remettre en place dans le four. Remettre le four en marche. Lorsque la sonnerie retentit, retourner de nouveau la pièce. Après l'affichage du message "STAND COVER", laisser reposer 10 à 15 minutes dans une feuille d'aluminium.
	Steaks, Côtelettes	0,2 kg–1,0 kg (environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	Placer la viande de manière que la partie la plus mince se trouve au centre. Séparer les morceaux autant que possible. Lorsque la sonnerie retentit, retourner les aliments et remettre en place dans le four. Remettre le four en marche. Lorsque la sonnerie retentit, retourner de nouveau la pièce. Après l'affichage du message "STAND COVER", laisser reposer pendant 15 à 30 minutes.
2	Pavé de viande	0,6 kg–2,0 kg	Si cela est possible, placer la viande de manière que le maigre soit tourné vers le bas. Lorsque la sonnerie retentit, retourner la viande. Remettre le four en marche. Lorsque la sonnerie retentit, retourner de nouveau la pièce. Après l'affichage du message "STAND COVER", laisser reposer 15 à 30 minutes dans une feuille d'aluminium.

\*Conseil:

- Après les avoir retournées, recouvrir les parties congelées, si nécessaire.
- Votre congélateur doit pouvoir avoir une température de  $-18^{\circ}\text{C}$ .


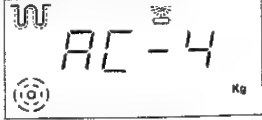





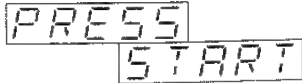
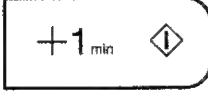


## CUISSON AUTOMATIQUE

Vous pouvez choisir simplement l'un des 10 menus préprogrammés et indiquer le poids ou la quantité.




Les dix programmes différents sont montrés dans le tableau de CUISSON AUTOMATIQUE.

### (A) TABLE D'INSTRUCTION

\*Exemple: Supposons que l'on veuille cuire saignant cuisses de poulet de 0,8 kg.(Programme No.4)

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Choisissez le menu CUISSON AUTOMATIQUE (N°4).	 x 4	
2.	Entrez le poids de l'aliment (0.8kg).	 x 8	
3.	Commencez à cuire.		
4.			Une fois que le four s'arrête. Bip-bip Bip-bip 
5.	Ouvrez la porte du four et retournez l'aliment. Après cela, fermez la porte.		
6.	Reprenez la décongélation.		Reste de temps de cuisson.
7.			Après l'arrêt du four. 
8.	Ouvrez la porte du four et sortez l'aliment de celui ci. Après cela, assurez-vous que l'aliment est complètement cuit suivant le tableau de CUISSON AUTOMATIQUE.		L'heure qu'il est ou l'affichage  .

## (B) TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Pro-gramme No.	Aliments/ Quantité	Température initiale/ approx.	Vaisselle	Procédure	Plats
1.	Poulet entier 0.8 – 2.0 kg  Ingrédients nécessaires pour 1 kg de rôti de poulet 1/2 cuillère à café de sel et poivre 1 cuillère à café de paprika et sucre 2 cuillères à soupe d'huile	Approx. 5°C	Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients et en parsemer le poulet.</li> <li><b>TURN OVER</b> Tournez l'aliment et appuyez sur la touche de mise en marche.</li> <li><b>STAND</b> Laissez reposer l'aliment environ 3 minutes.</li> </ul>	• Poulet farci rôti.
2.	Rôti de porc 0.6 – 2.0 kg  Ingrédients nécessaires pour 1 kg de rôti de porc Une tête d'ail écrasée 2 cuillères à soupe d'huile 1 cuillère à café de paprika et sucre Un peu de poudre de cumin 1 cuillère à café de sel	Approx. 5°C	Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez tous les ingrédients et en parsemer le porc.</li> <li><b>TURN OVER</b> Tournez l'aliment et appuyez sur la touche de mise en marche.</li> <li><b>STAND COVER</b> Couvrez l'aliment avec une feuille d'aluminium et le laissez reposer environ 10 minutes.</li> </ul>	• Rôti de porc
3.	Brochettes grillées 0.2 – 1.0 kg	Approx. 5°C	Trépied haut + Brochettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez le kebab en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne votre appareil.</li> <li><b>TURN OVER</b> Tournez l'aliment et appuyez sur la touche de mise en marche.</li> <li><b>STAND</b> Laissez reposer l'aliment environ 2 minutes.</li> </ul>	• Brochettes de viande panachées • Brochettes grillées
4.	Cuisses de poulet 0.2 – 1.0 kg  Ingrédients nécessaires pour 1 kg de cuisses de poulet (4 à 5 pièces) 20 à 30 g de beurre Un peu de sel 1 cuillère à soupe de paprika et sucre 1 cuillère à soupe de ramarin	Approx. 5°C	Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fondez du beurre et en mélangez avec les autres ingrédients.</li> <li><b>TURN OVER</b> Tournez l'aliment et appuyez sur la touche de mise en marche.</li> <li><b>STAND</b> Laissez reposer l'aliment environ 3 minutes.</li> </ul>	• Cuisses de poulet
5.	Gratin 0.5 – 1.8 kg	Approx. 20°C	Trépied bas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez le gratin en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne votre appareil.</li> <li><b>STAND</b> Laissez reposer l'aliment environ 5 – 10 minutes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de brocoli et pommes de terre aux champignons de paris. (presser touche PLUS )</li> <li>Gratin de pâtes aux courgettes</li> <li>Pudding aux cerises</li> <li>Gratin dauphinois (presser touche PLUS )</li> <li>Gratin de poisson "Sandefjord" (presser touche PLUS )</li> </ul>

## (B) TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Pro-gramme No.	Aliments/ Quantite	Température initiale/ approx.	Vaisselle	Procédure	Plats														
6.	Pizza 0.5 – 1.5 kg	Approx. 20°C	Trépied bas + Moule en étain	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préparez la pizza fraîche en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne votre appareil.</li><li>• <b>START</b> Laissez reposer l'aliment envi- ron 3 minutes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza aux artichauts</li><li>• Pizza aux poivrons (presser touche PLUS <b>▲</b>)</li><li>• Tarte au poireaux (presser touche PLUS <b>▲</b>)</li></ul>														
7.	Gâteaux 0.3 – 1.5 kg	Approx. 20°C	Trépied bas + Moule en étain	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préparez la gâteau en vous référant au livre de recettes SHARP qui accompagne votre appareil.</li><li>• <b>START</b> Laissez reposer l'aliment envi- ron 2 minutes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tarte aux poires</li><li>• Kouglof</li><li>• Tarte aux carottes (presser touche PLUS <b>▲</b>)</li><li>• Tarte aux quatre fruits</li></ul>														
8.	Riz 0.05 – 0.3 kg	Approx. 40°C	Terrine + Couvercle	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettez du riz et de l'eau chaude à 50°C dans un bol profond. En ce qui concerne la quantité de riz et d'eau, référez-vous au tableau montré sur la colonne de gauche.</li><li>• <b>START</b> Laissez reposer l'aliment envi- ron 5 minutes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riz long</li><li>• Riz long bouilli</li><li>• Riz complet bouilli</li></ul>														
<table><tr><th>Riz (g)</th><th>Eau (50°C) (ml)</th></tr><tr><td>50</td><td>150</td></tr><tr><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>150</td><td>300</td></tr><tr><td>200</td><td>400</td></tr><tr><td>250</td><td>450</td></tr><tr><td>300</td><td>550</td></tr></table>		Riz (g)	Eau (50°C) (ml)	50	150	100	200	150	300	200	400	250	450	300	550				
Riz (g)	Eau (50°C) (ml)																		
50	150																		
100	200																		
150	300																		
200	400																		
250	450																		
300	550																		
9.	Pommes de terre 0.1 – 0.8 kg	Approx. 20°C	Terrine + Couvercle	<ul style="list-style-type: none"><li>• Choisissez des pommes de terre ayant à peu près la même taille et les lavez.</li><li>• <b>Pommes de terre en robe des champs</b></li><li>• Mettez les pommes de terre dans un bol et ajoutez la quantité nécessaire d'eau (Référez-vous au tableau montré sur la colonne de gauche.) et un peu de sel.</li><li>• Couvrez ensuite les pommes de terre avec un couvercle.</li><li>• <b>STIR</b> Remuer les aliments et appuyer sur la touche de mise en marche.</li><li>• <b>START</b> Laissez reposer l'aliment environ 2 minutes.</li><li>• <b>Pommes de terre à l'eau</b></li><li>• Épluchez les pommes de terre, les coupez en morceaux si c'est nécessaire et les mettez dans un bol. Ajoutez la quantité nécessaire d'eau (Référez-vous au tableau montré sur la colonne de gauche.) et un peu de sel.</li><li>• Procédez de la même manière que pour les pommes de terre en robe des champs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pommes de terre en robe des champs</li><li>• Pommes de terre à l'eau</li></ul>														
<table><tr><td>Quantité d'eau</td></tr><tr><td>Approx. 25 – 30 ml (2 – 3 cs)/100 g</td></tr></table>		Quantité d'eau	Approx. 25 – 30 ml (2 – 3 cs)/100 g																
Quantité d'eau																			
Approx. 25 – 30 ml (2 – 3 cs)/100 g																			




Pro-gramme No.	Aliments/ Quantite	Température initiale/ approx.	Vaisselle	Procédure	Plats										
0.	Légumes 0.1 – 0.8 kg	Approx. 20°C	Terrine + Couvercle	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez les légumes en morceaux de même taille si nécessaire, ou alors arrangez-vous pour utiliser les légumes de même taille.</li><li>• Mettez les légumes dans un bol, ajoutez la quantité nécessaire d'eau (Référez-vous au tableau montré sur la colonne de gauche.) et les salez comme vous le désirez.</li><li>• Couvrez le bol avec un couvercle.</li><li>• <b>STIR</b> Remuer les aliments et appuyer sur la touche de mise en marche.</li><li>• <b>STAND</b> Laissez reposer l'aliment environ 2 minutes.</li></ul>	Se reporter au tableau pour les légumes frais en page F-19.										
	<table><tr><th>Légumes</th><th>Quantité d'eau</th></tr><tr><td>100g</td><td>2 cs</td></tr><tr><td>400g</td><td>3 cs</td></tr><tr><td>600g</td><td>4 cs</td></tr><tr><td>800g</td><td>5 cs</td></tr></table>	Légumes	Quantité d'eau	100g	2 cs	400g	3 cs	600g	4 cs	800g	5 cs				
Légumes	Quantité d'eau														
100g	2 cs														
400g	3 cs														
600g	4 cs														
800g	5 cs														

### Suggestions pour la cuisson automatique des légumes frais

Type de légumes recommandés	Quantité g	Commentaire	Procédure à suivre avant la mise en service du four
Chou-fleur	100 – 500		Mettre en morceaux
Brocoli	100 – 600		Mettre en morceaux
Champignons	100 – 600	▼	Entier
Fenouil	100 – 800		Couper en quatre
Flageolets verts	100 – 500	▲	Couper en diagonal
Carottes	100 – 600	▲	Couper en tranches
Chou-rare	100 – 600	▲	Coupez en petits morceaux
Poireaux	100 – 500		Couper en rondelles
Piment	100 – 800		Couper en petits morceaux
Choux de Bruxelles	100 – 800		Entier, enlever les feuilles extérieures
Épinard en branches	100 – 300	▼	Feuilles entières
Courgettes	100 – 800		Couper en tranches

REMARQUE: ▲ = Touche PLUS  
▼ = Touche MOINS

# FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure. Cependant, si l'horloge n'est pas réglé, l'affichage  apparaîtra sur l'écran.

I. Cuisson par MICRO-ONDES







III. Cuisson au GRIL


II. Cuisson par CONVECTION et Préchauffage du four


IV. Cuisson COMBINÉE


## Cuisson par MICRO-ONDES



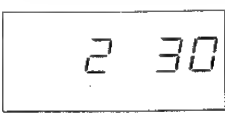
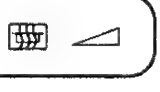

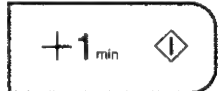
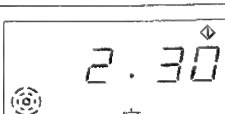
Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELLATION	RÉGIME DE PUISSANCE			WATTS
 HIGH	FORT	100%		850
 MEDIUM HIGH	MOYEN-FORT	70%		595
 MEDIUM	MOYEN	50%		425
 MEDIUM LOW	MOYEN-FAIBLE	30%		255
 LOW	FAIBLE	10%		85
 HOLD	PAUSE	0%		0


Si vous dépassez le niveau de puissance souhaitée, continuez à appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE () pour faire défiler de nouveau la série jusqu'au niveau voulu. Si aucune puissance n'est sélectionnée, le four se règle automatiquement sur FORT.


Pour faire une passe en cours de cuisson, appuyez sur la touche (MINUTERIE/PAUSE) (). Cette fonction est sans effet tant que le cycle de cuisson n'a pas démarré.

\* Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à allure MOYENNE. ()

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (2 minutes et 30 secondes)	MIN  x 2    S  x 3	
2.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (MOYEN).	 x 3	
3.	Commencez à cuire.		


### NOTES:

1. L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche () (MINUTE PLUS/DÉPART); le compte à rebours reprend.



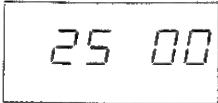



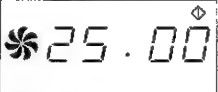
2. Si vous souhaitez cuire à pleine puissance, il n'est pas nécessaire de faire le réglage du niveau de puissance par la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE ().

## Cuisson par CONVECTION

Vous avez le choix entre dix températures différentes pour la cuisson par convection (230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).


De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance de la cuisson par micro-ondes, faire défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION () jusqu'à apparition de la valeur souhaitée.



\* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (25 minutes).	MIN  x 2  x 5	
2.	Programmez la température de cuisson (200°C).	 °C x 3	
3.	Commencez à cuire.		

### REMARQUE:

#### 1. Température programmée:

En mode de cuisson par CONVECTION, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION (). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION (). La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique .

#### 2. Température dans le four:


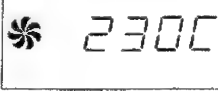
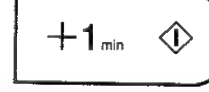


### Préchauffage du four

Il n'est en général pas nécessaire de préchauffer. Toutefois, il est possible de préchauffer le four si vous souhaitez le faire pour certaines recettes spéciales.

#### Préchauffage

Il est possible de programmer uniquement le préchauffage du four.

\* **Exemple:** Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 230°C.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Programmez la température de préchauffage (230°C).	 °C x 1	
2.	Mettez en marche le mode le préchauffage.		
	Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.		











### NOTE:

Pour régler la température, appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION () autant de fois qu'il faut pour apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.

### Préchauffage et cuisson

Vous pouvez programmer le four en combinant préchauffage et cuisson.

**\* Exemple:** Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes.

Étape	Descriptions des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches.	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Programmez la température de préchauffage (220°C).	 °C x 2	 220C
2.	Entrez le temps du cuisson souhaité (15 minutes).	MIN 10 x 1 1 x 5	 15 00
3.	Programmez la température de cuisson (200°C).	 °C x 2	 200C
4.	Mettez en marche le mode le préchauffage.	+1 min 	PRE- HEAT
	Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.		 220C
5.	Ouvrez la porte, placez votre préparation dans le four. Après cela, fermez la porte.		 15.00
6.	Commencez à cuire.	+1 min 	 15.00



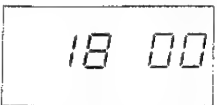

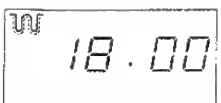


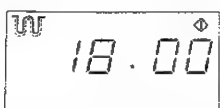
### NOTE:

Si vous voulez préchauffer à la même température que la cuisson ultérieure, vous pouvez omettre l'étape 3 de la marche à suivre ci-dessus.

## Cuisson au GRIL

Ce four permet de cuire les aliments au GRIL.



**\* Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un bifteck pendant 18 minutes en mode de cuisson au GRIL. (Tournez le bifteck après deux tiers de temps de cuisson.)

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (11 minutes).	MIN  x 1  x 8	
2.	Sélectionnez la fonction GRIL.		
3.	Mettez en marche le mode de cuisson au GRIL.	 	

**NOTE:** Pour la cuisson au gril ordinaire, l'usage du trépied haut est recommandé.

## Cuisson COMBINÉE


Ce four permet la cuisson COMBINÉE, c'est-à-dire l'utilisation simultanée de deux modes de cuisson différents, ce qui présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson. La température de convection et la puissance des micro-ondes sont réglables indépendamment pour adapter la cuisson à divers types d'aliments.

SÉLECTION	PUISSANCE DES MICRO-ONDES (maximum)	TEMPERATURE DU FOUR (maximum)	ELEMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINÉE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION) 1 	100% *	230°C **	Arrêt
CUISSON COMBINÉE 2 (MICRO-ONDES/GRIL) 2 	100% *	Arrêt	Marche

\* Si vous voulez régler la puissance des micro-ondes:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES ().

\*\* Si vous voulez régler la température du four:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ().



**\* Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire des gâteaux pendant 25 minutes en mode de cuisson COMBINÉE 1 avec la température à 180°C et 30% de la puissance micro-ondes.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (15 minutes).	MIN 10 x 2 1 x 5	25 00
2.	Introduisez le mode de cuisson COMBINÉE 1.	1   2   x 1	1 Une seconde plus tard. 230C
3.	Programmez la température de cuisson (180°C).	°C x 3	180C
4.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (30%).	x 3	180C
5.	Commencez à cuire.	+1 min	25.00

**NOTE:**

1. En CUISSON COMBINÉE, il ne faut pas superposer deux plats dans le four.
2. En mode ou de cuisson COMBINÉE, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( °C). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

**\* Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire des cuisses de poulet pendant 25 minutes en mode de cuisson COMBINÉE 2 avec 70% de la puissance micro-ondes.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (25 minutes).	MIN 10 x 2 1 x 5	25 00
2.	Introduisez le mode de cuisson COMBINÉE 2.	1   2   x 2	2
3.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (70%).	x 1	2
4.	Commencez à cuire.	+1 min	25.00

**NOTE:** En CUISSON COMBINÉE, il ne faut pas superposer deux plats dans le four.


## PROGRAMMATION ENCHAÎNÉE

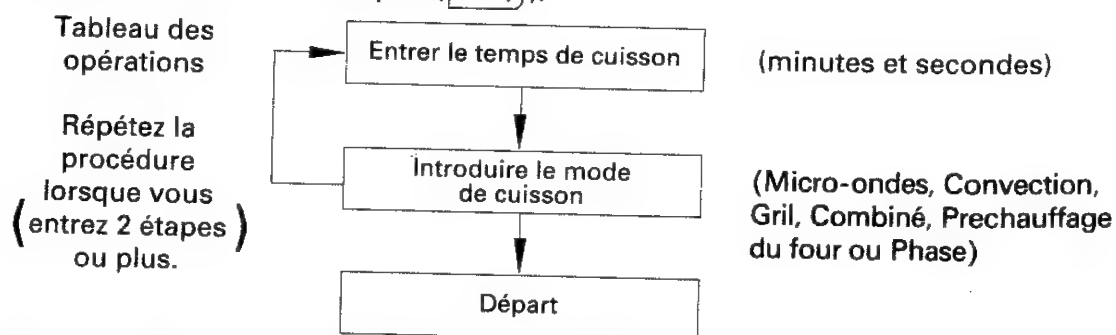
Vous pouvez programmer une succession de modes de cuisson différents (qui consistent en modes de cuisson manuels) et cela, jusqu'à 4 programmes au maximum. Et vous pouvez commencer la cuisson avec votre four comme il est montré en bas. (Mode de cuisson par MICRO-ONDES, mode par CONVECTION, mode au GRIL, mode COMBINÉ, mode de PRÉCHAUFFAGE ou mode de PAUSE).

	Première phase	Deuxième phase	Troisième phase	Quatrième phase
Exemple 1	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES
Exemple 2	MICRO-ONDES	PAUSE	MICRO-ONDES	
Exemple 3	MICRO-ONDES	Cuisson COMBINÉE		
Exemple 4	PRÉCHAUFFAGE	CONVECTION	CONVECTION	
Exemple 5	PRÉCHAUFFAGE	Cuisson COMBINÉE		
Exemple 6	Cuisson COMBINÉE	GRIL		


Vous lisez dans le livre de recettes des idées sur les possibilités offertes par cette fonction de programmation de plusieurs modes de cuisson successifs.



### 1) Operation

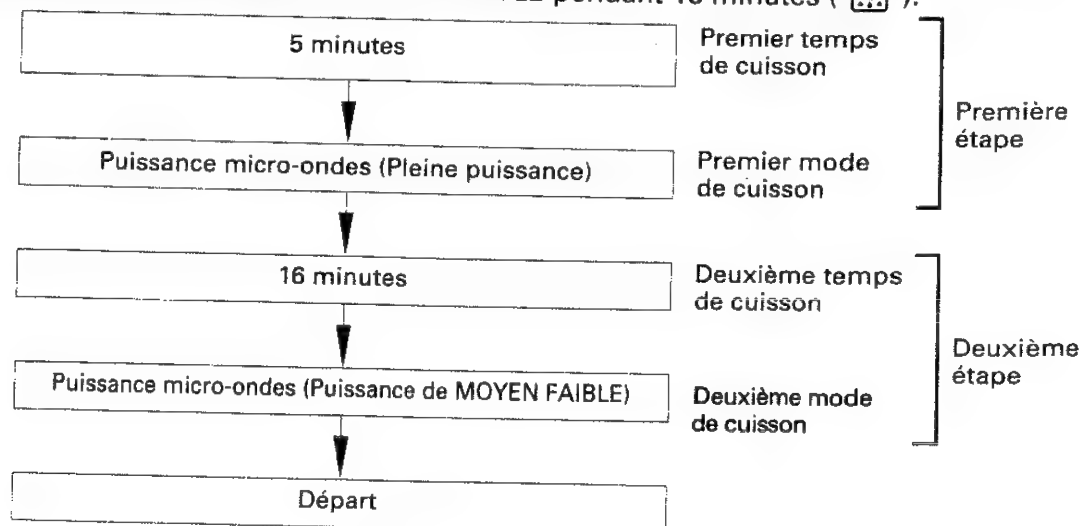
- ① Introduisez le temps de cuisson souhaité (temps nécessaires pour réchauffage, décongélation ou cuisson).
- ② Introduisez le mode de cuisson souhaité (Mode de cuisson par MICRO-ONDES, mode par CONVECTION, mode au GRIL, mode COMBINÉE, mode de PRÉCHAUFFAGE ou mode de PAUSE). Après cela, vous pouvez répéter ces procédures (① et ②) jusqu'à trois fois au maximum.
- ③ Appuyer sur la touche de départ (  ).



Comme avantage, le fonctionnement du four ne sera pas interrompu même lorsque vous programmez un nouveau temps ou mode au cours de la cuisson.

- Remarques:
1. Vous pouvez programmer jusqu'à 4 étapes au maximum.
  2. Si vous introduisez un mode parmi le mode de cuisson COMBINÉE, le mode au GRIL ou le mode par CONVECTION pendant la programmation enchaînée, votre séquence pourra être réduite à trois étapes.
  3. Si vous introduisez deux modes parmi le mode de cuisson COMBINÉE, le mode au GRIL ou le mode par CONVECTION pendant la programmation enchaînée, votre séquence pourra être réduite à deux étapes.
  4. La fonction de PAUSE (  ) ne peut être programmée à la première étape.

- 2) Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un aliment d'abord à pleine puissance pendant 5 minutes (  ) puis à puissance MOYEN FAIBLE pendant 16 minutes (  ).



# AUTRES FONCTIONS









## Touches Plus (▲)/Moins (▼)

### 1. Autres fonctions en dehors des opérations automatiques (ACTION INSTANTANÉE, DÉCONGÉLATION SIMPLE et CUISSON AUTOMATIQUE)

Les touches MOINS (▼) et PLUS (▲) doivent vous permettre de cuire votre aliment un peu plus ou moins que par les programmes automatiques pré-réglés.

En général, lorsque vous appuyez sur la touche MOINS (▼), le temps pour réchauffage, décongélation ou cuisson sera plus court. Lorsque vous appuyez sur la touche PLUS (▲), le temps pour réchauffage, décongélation ou cuisson sera plus long.

\*Exemple: Supposons que vous vouliez cuire 1,0 kg de rôti de porc "plus doré" avec le programme de cuisson automatique No 2 (plus cuit et plus doré).

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Choisissez le menu CUISSON AUTOMATIQUE (N°2).	 x 2	
2.	Entrez le poids de l'aliment (1.0kg).	 x 1	
3.	Choisissez un mode de cuisson souhaité bien cuit.		
4.	Commencez à cuire.		

#### NOTE:

Vous pouvez annuler ou changer toujours le réglage de MOINS (▼) ou PLUS (▲) et cela, avant que vous n'appuyiez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (.

- Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS (▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
- Vous avez appuyé sur la touche (▼) MOINS au lieu de la touche (▲) PLUS. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche (▲) PLUS.

### 2. Autres fonctions en ce qui concerne les opérations automatiques et manuelles

Vous pouvez diminuer ou augmenter le temps de cuisson d'une minute chaque fois que vous appuyez sur les touche PLUS (▲) et MOINS (▼) au cour de la cuisson.

#### NOTE:

1. Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique montre 99 minutes.
2. Vous ne pouvez vous servir des touches PLUS (▲) ou MOINS (▼) lorsque l'affichage montre 1H. XX (en heure et minutes).

## Fonction "Minute Plus"

La fonction MINUTE PLUS vous permet de faire deux choses lorsque vous appuyez simplement sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (+1min↗).

Vous pouvez:

(1) Mise en marche directe

En moins d'une minute après la cuisson, la fermeture de la porte du four, l'arrêt de la minuterie et l'appui sur la touche ARRÊT (STOP).

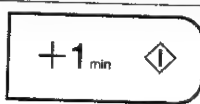
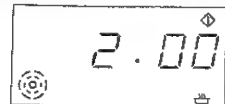
- Cuire un aliment à pleine puissance micro-ondes pendant un multiple d'une minute (60 secondes).


(2) Prolongement

Au cours de la cuisson


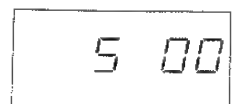

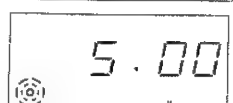
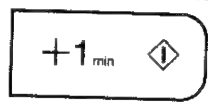
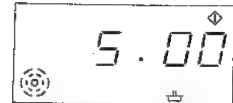
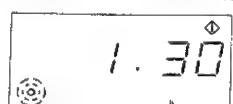
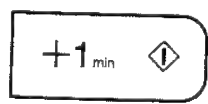
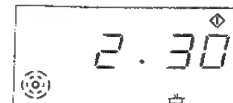
- Prolonger le temps de cuisson par unité d'une minute.


\*Exemple (1): Supposons que vous vouliez cuire un aliment à pleine puissance pendant 2 minutes.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Commencez à cuire. (2 minutes puis)	 x 2	

Une fois que la cuisson commence, la minuterie comptera à rebours jusqu'à zéro et le signal sonore "bip-bip" retentira. Toutes les lampes d'indication s'éteindront et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est. Cependant, si l'horloge n'est pas réglé, l'affichage  apparaîtra sur l'écran.

\*Exemple (2): Supposons que vous vouliez prolonger le temps de cuisson par unité d'une minute.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de cuisson souhaité (5 minutes).	MIN  x 5	
2.	Choisissez un niveau de puissance souhaité (MOYEN-FORT).	 x 2	
3.	Commencez à cuire.		
La minuterie commencera à compter à rebours jusqu'à zéro.			
4.	Augmentez d'une minute.		
Le temps de cuisson augmentera d'une minute et l'affichage continuera à compter à rebours.			


Une fois que la minuterie arrive à zéro, le signal sonore "bip-bip" retentira. Toutes les lampes d'indication s'éteindront alors et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est. Cependant, si l'horloge n'est pas réglé, l'affichage  apparaîtra sur l'écran.

## MINUTERIE/PAUSE

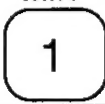
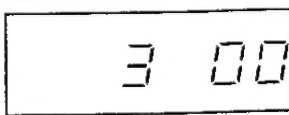



### 1. MINUTERIE


À part la fonction de la minuterie pour la programmation des modes de cuisson, vous pouvez vous servir de la minuterie pour chronométrer les temps des autres opérations qui n'ont aucun rapport avec la cuisson. Voici quelques exemples de ces opérations:

- Chronométrer le temps de cuisson des œufs à la coque sur une plaque chauffante conventionnelle.
- Chronométrer le temps de mise en réserve des plats cuits par micro-ondes.
- Vous rappeler le temps lorsque vous faites un coup de téléphone à longue distance.


Vous pouvez programmer n'importe quel temps jusqu'à 99 minutes et 90 secondes. Si vous voulez annuler le temps programmé de la minuterie pendant son comptage à rebours, appuyez tout simplement sur la touche ARRÊT  et l'affichage reviendra à l'indication de l'heure qu'il est.


\*Exemple: Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.


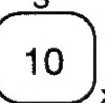
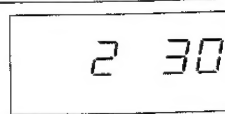




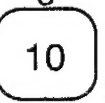
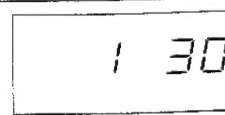






Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Programmez le temps de cuisson souhaité (3 minutes).	MIN  x 3	
2.	Mettez la minuterie en marche.	 	


Une fois que la minuterie arrive à zéro, le signal sonore "bip-bip" retentira et l'affichage montera de nouveau l'heure qu'il est. Cependant, si l'horloge n'est pas réglé, l'affichage  apparaîtra sur l'écran.



### 2. PAUSE

À part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Quant aux micro-ondes, il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE ().

\*Exemple: Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de puissance MOYEN pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle PAUSE () pendant une minute et 30 secondes.

Étape	Description des opérations	Vous devez appuyer sur ces touches	Ces indications apparaîtront sur l'affichage.
1.	Entrez le temps de chauffage souhaité (2 minutes et 30 secondes).	MIN S  x 2  x 3	
2.	Choisissez le niveau de puissance souhaité (MOYEN)	  x 3	
3.	Entrez le temps pour PAUSE (1 minute et 30 secondes).	MIN S  x 1  x 3	
4.	Choisissez la fonction PAUSE.	 	
5.	Commencez à cuire.	 	

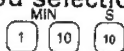
Une fois que la minuterie arrive à zéro, le signal sonore "bip-bip" retentira et l'affichage montrera de nouveau l'heure qu'il est. Cependant, si l'horloge n'est pas réglé, l'affichage  apparaîtra sur l'écran.

1. La fonction PAUSE () ne peut être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE () est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie incorporée dans le four commencera à compter à rebours.
2. Vous pouvez entrer le temps pour PAUSE jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.

## MÉTHODE PRATIQUE

Vous avez deux méthodes pour introduire ou sélectionner les éléments suivants:

• le TEMPS



• un menu de DÉCONGÉLATION SIMPLE



• un menu de CUISSON AUTOMATIQUE



• le poids ou le numéro



• le niveau de puissance



• la température de CONVECTION



La première méthode consiste à répéter l'action d'appuyer sur chaque touche et la deuxième consiste à continuer tout simplement à appuyer sur chaque touche jusqu'à ce que le temps voulu, le numéro de programme, le poids (ou le numéro), le niveau de puissance ou la température soient affichés sur l'écran.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### PRÉCAUTION:

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS CAR CERTAINS SONT TRÈS DECAPANTS OU ABRASIFS. LES TAMPONS DE RÉCURAGE RISQUENT DE RAYER ET TERNIR LE TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDES ET LES PEINTURES DU FOUR A MICRO-ONDES.

### Extérieur du four

Nettoyer l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincer pour éliminer l'eau savonneuse et sécher avec un chiffon doux.

### Tableau de commande

On veillera à ce que le tableau de commande soit toujours propre. S'il devient sale, il se peut qu'il soit difficile d'entrer les données. Ouvrir la porte avant de nettoyer pour rendre les boutons de commande inopérants.

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Éviter de mouiller abondamment le tableau. Ne pas utiliser de produit abrasif ou chimique qui pourraient endommager le tableau et rendre les boutons inutilisables.

### Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, se servir alors de l'eau savonneuse et puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
- 2) S'assurer que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas à travers les petits trous dans les parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- 3) Ne pas se servir d'un aspirateur de type vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

### Plateau et trépied tournants

Enlever tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau du four. Puis, laver le plateau tournant et le pied du plateau au moyen de l'eau savonneuse. Enfin, essuyer le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et les mettre tous les deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

### Porte

Essuyer fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

### Trépied haut et trépied bas

Ces trépieds haut et bas devraient être tous lavés dans un détergent doux de vaisselle et séchés. Vous pouvez également laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

# AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un dépanneur, commencez par effectuer vous-même les vérifications suivantes:

## 1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.  
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte? OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

3. Placez une tasse contenant environ 150ml d'eau dans le four et refermez le porte.

La lampe d'éclairage du four doit être éteinte (si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 1 minutes à puissance maximum (HIGH).



A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

B. Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans un sens ou dans l'autre. Cela n'a pas d'importance.  
La ventilation est-elle normale?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

C. Au bout d'une minute, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il?

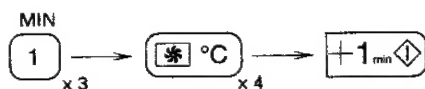
OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

D. L'eau se trouvant dans la tasse est-elle alors chaude?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

## 4. Ressortez la tasse du four.

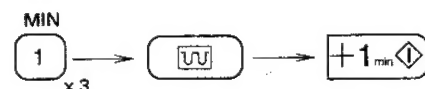
Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.  
Touches à utiliser:



A. Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

5. Programmez le four pour une cuisson au GRIL avec tourne-broche (ROTISSOIRE) pendant 3 minutes.



A. Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge incandescent?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON" votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

## FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique  
Fusible/Disjoncteur

: 220-230V, 50Hz, monophasé  
: Fusible de ligne de distribution de 10 A au minimum/disjoncteur de circuit de distribution de 10 A au minimum

Consommation électrique

Micro-ondes  
Convection  
Grill

: 1,5 kW  
: 1,35 kW  
: 2,35 kW au maximum

Puissance de sortie

Cuisson combinée  
Micro-ondes  
Élément chauffant par convection  
Élément chauffant du grill

: 2,8 kW  
: 850 W (IEC 705)  
: 1,3 kW  
: 1,0 kW

Fréquence micro-ondes

: 2450 ± 50 MHz

Dimensions extérieures

: 550mm(L) × 312mm(H) × 491mm(P)

Dimensions de la cavité

: 381mm(L) × 205mm(H) × 375mm(P)

Volume de la cavité

: 29.3 litres

Eclairage du four

: 25W/220-230V

Uniformisation de cuisson

: Par plateau tournant (ø 360mm)

Poids

: 24kg environ



# INLEIDING

## Waar de gebruiksaanwijzing voor dient

De gebruiksaanwijzing is bedoeld om u te wijzen op hetgeen de oven wel kan doen. Hij zal u helpen om het bedieningspaneel te begrijpen en alle functies van de oven. Hij leidt u langs alle verschillende kenmerken in gemakkelijke stappen.

Naast deze gebruiksaanwijzing kreeg u ook een kookboek speciaal voor uw oven. Deze gebruiksaanwijzing bevat echter alle informatie die u nodig heeft om te beginnen. Deze basis kookinformatie wordt aangevuld door meer gedetailleerde recepten in het kookboek en de ge-

bruiksaanwijzing en het kookboek zijn opgezet om samen te worden gebruikt.

### **BELANGRIJKE OPMERKING:**

Raadpleeg a.u.b. eerst de gebruiksaanwijzing alvorens u iets met deze oven doet. Dit is voor uw eigen veiligheid en om er zeker van te zijn dat u uw nieuwe oven niet beschadigt.

Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzingen op een veilige plaats te houden voor later gebruik.

# BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

**ALGEMEEN** – Op magnetronovens moet, terwijl ze werken, gelet worden. Te lange kooktijden en te grote capaciteit hebben oververhitting tot gevolg. Bij te sterke oververhitting kunnen uw levensmiddelen verbranden en er bestaat brandgevaar.

**WAARSCHUWING** – Om brand bij of schade aan de oven en brandwonden, elektrische schokken of letsel bij personen te vermijden:

### Om brand te vermijden

- 1) **Algemeen** – Op magnetronovens moet, terwijl ze werken, gelet worden.
- 2) **Tijdens en vermogen** – Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het meegeleverde SHARP kookboek zorgvuldig. Bij overschrijden van de aangegeven kooktijden en/of gebruik van een te hoge kookstand kan het voedsel oververhit raken en dan bestaat de kans op verbranden van het voedsel en schade aan uw oven.  
U dient extra op te passen bij het koken of verwarmen van voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte zoals kerstpudding, gehakt-pastei of fruittaart.
- 3) **Gevaar op brand** – Mocht het voedsel verbranden of roken door een te hoge temperatuur, houd dan de ovendeur gesloten en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de netspanning uit bij het zekeringskastje.  
Het voedsel kan vlam vatten en de oven beschadigd raken als u deze stappen niet neemt.
- 4) **Wegwerpbakjes** – Gebruik enkel materiaal dat geschikt is voor gebruik met de magnetronoven. Blijf in de buurt van de oven bij het opwarmen van voedsel in wegwerpbakjes, plastic, papier of ander ontvlambaar materiaal.
- 5) **Ventilatie** – Plaats niets in de buurt van de ventilatieopeningen dat vlam kan vatten door de hete lucht die uit de openingen komt.
- 6) **Metalen onderdelen** – Verwijder draadjes of metalen onderdelen zoals schroeven, metalen ringen of handvaten van het papier, ovencontainer of het voedsel. Zij kunnen hierdoor nl. gaan smelten of vlam vatten door elektrische ontlading.
- 7) **Olie en vet** – Gebruik nooit olie en vet voor frituren. Het is nl. niet mogelijk de temperatuur te regelen waardoor oververhitting plaatsvindt en het voedsel vlam kan vatten.
- 8) **Popcorn** – Tenzij u een speciaal daarvoor geschikte magnetron heeft mag u popcorn nooit in de magnetron bereiden daar dit gevaarlijk is en de resultaten telkeurstellend zijn. Gebruik geen olie tenzij de fabrikant dit uitdrukkelijk vermeld en verhit de popcorn nooit langer dan aanbevolen wordt.
- 9) **Laten staan van voedsel** – Laat geen voedsel of iets anders achter in de oven zelfs wanneer deze niet in gebruik is.
- 10) **Afdekplaatje(voor golfgeleider)** – Veeg na elk gebruik de afdekking van de golfgeleider aan de rechterkant van de oven met een zachte vochtige doek af om spetters weg te halen. Als er vet achterblijft op het afdekplaatje voor de golfgeleider kan het de volgende keer bij gebruik van de oven oververhit raken en beginnen te roken en kan zelfs vlam vatten.